



PECORINO TERRE DI CHIETI TENUTE ULISSE

Il Terre di Chieti Pecorino della Tenuta Ulisse nasce in vigneti situati in provincia di Chieti, in Abruzzo.

E' prodotto interamente da uve Pecorino, selezionate e raccolte manualmente ad inizio Settembre. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio inox termoregolate e inertizzate alla temperatura controllata di 11°C. Successivamente il vino affina in vasche d'acciaio inox e in bottiglia per 3 mesi, prima di essere immesso in commercio.

Il Terre di Chieti Pecorino è caratterizzato da un colore giallo paglierino intenso, con leggeri riflessi verdognoli. Al naso si apre con un bouquet di frutti bianchi come pesca, agrumi e frutta esotica, arricchiti da sentori di pompelmo e papaya. Al palato risulta piacevolmente acido e minerale.

Perfetto in abbinamento a risotti ai frutti di mare e pesce al forno, è ideale con molluschi e pesce crudo.



PREMI E RICONOSCIMENTI

VERONELLI

2013

